

أسماك الجزر الأندونيسية





فلفل حار



جوز الطيب



بصل شالوت



جنزبيل خلنجان



كمون



ينسون نجمى



ثوم



جنزبيل كونشى



فلفل أسود



قرفة



عشب الليمون سارى



جنزبيل



كزبرة



قرنفل



بصل أخضر



جنزبيل كنشور



فلفل أبيض



كمبرى



ورق ليمون



كركم



الشمر



جبهان



ورق سلام



زهرة الجنزبيل



تمر هندى



كلويك - كلواك



سكر نخيل بنى



كاب جاوا



روبيان سامبال جورينج # 68 مترجم من كتاب بيب فويك جروت إندونيسش كوكبوك ، الصفحة 89.

مكونات

1/4 كجم جمبري

3 ملاعق كبيرة من البصل المقطع

1 فص ثوم مقطع

1 ملعقة صغيرة من سامبال تيراسي (أو 1 ملعقة صغيرة من السمبال و 1/2 ملعقة صغيرة تيراسي)

1 ملعقة صغيرة من الخولنجان

1 ملعقة صغيرة من السكر الجاوي

1 ساق سريح

1 ورق سلام (إجازة خليج آسيوية)

حجم حبة الجوز (تمر هندي) asem

2 ورق جيروك بوروت (أوراق ليمون كافير)

1/8 بلوك سانتين (كريمة جوز الهند)

4 ملاعق كبيرة زيت

ملح

يُطحن البصل والثوم والسامبال والخولنجان والسكر والملح معًا في عجينة.

اقلي هذا في الزيت حتى يصبح البصل أصفر.

نضيف الجمبري ويقلّى لبعض الوقت

يُضاف الماء المصنوع من قطعة العاصم و 3 ملاعق كبيرة من الماء وكتلة السانتين والسيرة والسلم وأوراق الجيرونك.

اتركي السامبال جورينج على نار هادئة لبعض الوقت حتى تطفو طبقة من الزيت إلى الأعلى (بعد حوالي 5 إلى 6 دقائق).

طريقتي في التحضير:

يُضاف البصل والثوم والسامبال والخولنجان والسكر والملح (ملعقة صغيرة) في الخلاط ويخلط في عجينة. أو افركي هذا في

عجينة في هاون. أنا خارج سامبال تراسي لذا أضفت ملعقة صغيرة من تراسي (عجينة الروبيان المخمر) ونصف حبة فلفل حار مفرومة ناعماً.

اقلي هذا المزيج في الزيت

يُضاف الفاصوليا والليمون والأوراق (جيرونك بوروت والسلام) والسانتين.

يُضاف نصف كوب من الماء ، ويُغلى المزيج ويُترك على نار خفيفة لمدة 10 دقائق على الأقل (إذا كنت تستخدم حيوب الموز من المجمد).

يُضاف القريدس المجمد أو الجمبري وعاصم (تمر هندي) ويُطهى على نار متوسطة مع التحريك من حين لآخر حتى يتحول

القريدس إلى اللون الوردي.

يُضاف فول الصويا ويُقدم



سمك اندونيسي حامض من سولاويري

المطبخ: مأكولات بحرية - أسماك
مكونات

2 رطل فيليه سمك (لقد استخدمت سمك القد الباسيفيكي)

2 طن زيت نباتي

1 بصلة حمراء صغيرة أو كبيرة ، مقطعة إلى شرائح رقيقة

1 فليفلة حمراء مفرومة ناعماً

2 تي زنجبيل طازج مفروم

1-3 أطنان من عشبة الليمون المبشورة حسب الذوق (جون يحبها أكثر ، وأنا أفضل أقل)

2 ورق ليمون كافير ، مفروم ناعم

¼ ر كركم

1 ½ كوب عصير البطليونس

3 حبات طماطم متوسطة الحجم مقشرة ومفرومة (لقد استخدمت مجمدة من الصيف الماضي - إذا كنت أستخدم طازجة فلن أزعج التقشير)

2 طن من أوراق الريحان الطازجة المفرومة ناعماً

3 أطنان من عصير الليمون الطازج ، مقسم ، بالإضافة إلى المزيد حسب الرغبة

الملح والفلفل حسب الذوق

أرز ياسمين للتقديم

سامبال أوليك للتقديم

احصل على المكونات بدعم من الهندياء

تعليمات

سخني الزيت في مقلاة كبيرة غير لاصقة (أفضل دائماً عدم الالتصاق عند التعامل مع السمك) على نار متوسطة. عندما يتلأأ ، يُضاف البصل مع قليل من الملح ويُطهى لمدة 5 دقائق. أضيفي الفلفل الحلو والزنجبيل والليمون واستمري في الطهي مع التحريك من حين لآخر. اطبخي حتى تتضج الخضار ويصبح البصل شفافاً.

نضيف أوراق الليمون الكافيري والكركم ونقلب. ثم نضيف عصير البطليونس والطماطم مع رشّة ملح. جلب إلى يترك على نار خفيفة. أضف 2 ملاعق كبيرة من عصير الليمون.

أضف السمك في طبقة واحدة. اضبط الحرارة للحفاظ على نار هادئة ولكن سريعة إلى حد ما (أكثر من مجرد الفقاعة العرضية). يُطهى كل جانب من السمك لمدة 8 دقائق إجمالاً حتى يتقشر عند ضغطه في المنتصف.

أضف الريحان وعصير الليمون المتبقي. طعم الملح والفلفل. قدميها مع أرز الياسمين وسمبال أوليك لمن يريد لها سخنة.





إيكان يكار ريكا - سمك مشوي حار مكونات

- ميديافين
- 4 شرائح سمك بلطي (إجمالي 700 جرام) (*)
- ملح
- فلفل
- عصير 1 ليمونة
- 100 مل زيت
- 6 أوراق ليمون كافير
- 2 حبة طماطم مفرومة خشنة
- 1/2 ملعقة كبيرة ملح
- 1 ملعقة صغيرة سكر نخيل (أو سكر بني)
- عصير التمر الهندي (1 ملعقة كبيرة تمر هندي + 3 ملاعق كبيرة ماء ، يخلط جيدا ، مصفى)
- طحن ما يلي إلى معجون التوابل
- 100 جرام كرات
- 10 فريستو فلفل أحمر
- 5 فلفل حار عين طائر (إندونيسي: كاب راويت) (**)
- 1 إنش زنجبيل
- تعليمات

يُرش فيليه السمك بالملح والفلفل وعصير ليمونة واحدة. توضع جانباً لمدة 15 دقيقة.
يُحمى الزيت في مقلاة ، ويُقلّى معجون البهارات وأوراق الليمون الكفيري حتى تفوح رائحته ، حوالي 5 دقائق. يُرفع عن النار ثم يُضاف الطماطم والملح والسكر وعصير التمر الهندي. اخلط جيدا.
تُسكب الصلصة على السمك وتُغطى جيداً وتترك جانباً لتتبّل لمدة 20 دقيقة.
سخن شواية الفرن. غلف صينية الخبز بورق الألمنيوم.
ضع السمك على صينية الخبز المجهزة ، مشويًا حتى ينضج ومتفحفاً قليلاً على كلا الجانبين ، يجب أن يكون حوالي 5 دقائق لكل جانب كافيًا ، لكن هذا سيعتمد على فرنك ومدى وضع السمك الخاص بك من مصدر الحرارة ، لذا يرجى استخدام الحكم الخاص على وقت الطهي الدقيق.





ماكريل بصلصة الكيكاب

مكونات

1 كجم من الماكريل

1 ملعقة طعام زيت

أعشاب

3 ملاعق كبيرة من البصل المفروم

1 فص ثوم مفروم

3 ملاعق كبيرة من الكيكاب (صلصة الصويا الحلوة)

ملعقتان كبيرتان من ماء عاصم (تمر هندي) محضرة من قطعة عاصم بحجم حبة الجوز

ملح

نظف السمك وافركه بالتمر الهندي والملح.

دع هذا منقوع لمدة ساعة.

يُطحن البصل والثوم معًا ويُمزج في الكيكاب والزيت.

جفف السمك وافركه بمزيج الأعشاب / الزيت.

لف السمك بورق الألمنيوم الذي تم تزييته قليلاً من الداخل.

تحمص أكياس السمك تحت شواية أو على نار الفحم من كلا الجانبين حتى تنضج خلال 20 إلى 30 دقيقة.

المكونات بسيطة للغاية. لم أحصل على كيلو من الماكريل كما هو موصوف في الوصفة ، ولكن 500 جرام ، لأننا مع اثنين اللبلة.

أبدأ بخلط عاصم (تمر هندي) مع ربع ملعقة صغيرة من الملح. أشتري تمر هندي مُصفى بالفعل (في جرة) من متجر آسيوي.

بالنسبة لـ 500 جرام من الماكريل ، أستخدم أكثر من ملعقة صغيرة من asem. أفرك هذا المزيج في جميع أنحاء السمك.

في هذه الأثناء ، أقوم بتقطيع البصل والثوم جيدًا وفركهما جيدًا. أضيف الكيكاب والزيت. أنا أستخدم الكيكاب الحلو اللذيذ وزيت عباد الشمس.

هذا المعجون يسمى البومبو. بسيط للغاية. أعتقد أنه من المهم أن تكون الأعشاب بسيطة للغاية لأن الماكريل له نكهة قوية ومكثفة.

أحاول طي الرقائق بطريقة لا تتسرب فيها الطرود.

تسخين الفرن الخاص بي هو الكثير من الطاقة بالنسبة لي 500 جرام من السمك. لذا فإن طبق الشواء هذا هو خيار رائع.

طرود على الشواية لمدة 15 دقيقة. ثم أخلعه وأتركه يرتاح لمدة 10 دقائق.

حتى في ورق القصدير ، تنبعث منه رائحة لطيفة حقًا. تقول ابنتي إنها تعتقد أن رائحتها مثل الحساء الحامض الذي تعرفه من بورما (كنا نعيش هناك عندما كانت صغيرة). أعتقد أن حساء بورما الحامض كان بنكهة التمر الهندي تمامًا مثل إضافة بعض

اليقدونس ، بل أنني رش القليل من عصير الفاكهة الكافير (جبروك بوروت) على الوجه.

هذا الماكريل في صلصة الكيكاب هو بالتأكيد طعام مريح للحريف البارد والأيام الممطرة





أودانج أسام بيداس (روبيان بالصلصة الحامضة والحارة)

مكونات:

- 3 جرام معجون تمر هندي
- لترطيب معجون التمر الهندي: 4 ملاعق كبيرة من الماء المغلي
- لتنبييل الجمبري: نصف ملعقة صغيرة من مسحوق الفلفل الحار
- لتنبييل الجمبري: نصف ملعقة صغيرة من مسحوق الكركم
- لتوابل الجمبري: 1 ملعقة صغيرة ملح
- 18 جمبري جامبو مقشر و منزوع العرق لكن يترك القشرة على الذيل
- لطهي الجمبري: 3 ملاعق كبيرة زيت نباتي
- لتوابل الطبخ: 1.5 ملعقة زيت نباتي
- 3 حبات كراث صغيرة مقطعة إلى شرائح رفيعة
- 3 فصصوص ثوم مفروم
- 1 ليمون. خذ الجزء الأبيض فقط وتجاهل الجزء الأخضر. تخلص من عدة طبقات قاسية من الجزء الأبيض واسحق الجزء الأبيض المتبقي بظهر السكين لتحرير الزيت
- 1/2 ملعقة صغيرة من الزنجبيل الطازج المفروم ناعماً
- 5 أوراق غار
- 1 ملعقة صغيرة من أوليك السمبال أو حسب الرغبة . يمكنك أيضًا استخدام 1 أو 2 من الفلفل الأحمر الحار أو 1 ملعقة صغيرة من رقائق الفلفل الأحمر بدلاً من ذلك.
- 3 حبات طماطم روما ، مقطعة إلى قطع صغيرة
- 3 ملاعق كبيرة ماء
- 1/2 ملعقة صغيرة ملح أو حسب الرغبة
- اختياري: 1/2 ملعقة صغيرة من البقدونس المفروم الطازج
- اختياري: أسافين الجير
- طرق:

ضع معجون التمر الهندي في وعاء صغير. أضف 4 ملاعق كبيرة من الماء المغلي في الوعاء. يقلب ويترك لمدة 30 دقيقة. بعد 30 دقيقة ، صقي لب التمر الهندي ، واحفظي ماء التمر الهندي ، وتخلصي من لب التمر الهندي. يُمزج مسحوق الفلفل الحار ومسحوق الكركم وملعقة صغيرة ملح في وعاء صغير لعمل توابل الروبيان. ضعي الجمبري في وعاء. أضف توابل الروبيان في الوعاء. قلبي الجمبري حتى يغطي بالتوابل. ضعه جانباً في التلاجة لمدة 30 دقيقة.

بعد 30 دقيقة ، سخني 3 ملاعق كبيرة من الزيت النباتي في مقلاة على نار متوسطة عالية. قم بطهي الجمبري على دفعات عديدة حتى لا ترحم القدر. بمجرد أن يتحول لون الجمبري إلى اللون الوردي في الجانب السفلي ، اقلبه إلى الجانب الآخر واطهيه حتى يصبح كلا الجانبين وردياً. أخرجي الجمبري المطبوخ باستخدام ملعقة مثقوبة لتصرف الزيت الزائد قدر الإمكان. ضعه على طبق. كرر هذه الخطوة حتى ينضج الجمبري كله.

في مقلاة أخرى ، أضيفي 1.5 ملعقة كبيرة من الزيت النباتي وسخنيها على نار متوسطة عالية. أضف الكراث والثوم والليمون إلى المقلاة. اقلبه حتى يصبح الكراث طرياً (حوالي 4-5 دقائق). يُضاف الزنجبيل وأوراق الغار وأوليك السامبال في المقلاة. اطهيه لمدة دقيقة واحدة. أضف الطماطم واطبخها حتى تتفكك الطماطم. أضف 3 ملاعق كبيرة من الماء و 2 ملاعق كبيرة من ماء التمر الهندي والملح. قلبها واطبخها حتى تبدأ الصلصة في الغليان. نضيف الجمبري ونقلب حتى يغطي القريدس بالصلصة. تذوقه وأضف الملح والمزيد من ماء التمر الهندي إذا لزم الأمر. يرفع عن النار. تخلص من عشب الليمون وأوراق الغار.

انقله إلى طبق التقديم ورشه بالبقدونس الطازج إذا رغبت في ذلك. قدميها مع الأرز ودجز الليمون على الجانب.







أودانغ بلدو (روبيان بصلصة الفلفل الحار)

مكونات:

- 3 كرات صغير أو 1 كرات كبير ، نصفين. سيتم معالجتها في معالج الطعام.
 - 3 فصوص ثوم مقطعة أنصاف. سيتم معالجتها في معالج الطعام.
 - 1 ملعقة طعام من أوليك السمال أو حسب الرغبة . إذا كنت تحب الحرارة ، يمكنك إضافة المزيد. إذا كنت لا تحب الحرارة ، يمكنك تقليل الكمية. ملعقة كبيرة من أوليك سامبال تجعل الطبق خفيفًا.
 - 1 طماطم روما أو طماطم صغيرة مقطعة إلى مكعبات. سيتم معالجتها في معالج الطعام.
 - 2 ملاعق كبيرة زيت نباتي
 - 21 جمبري حجم إضافي مقشر ومنزوع الجلد ولكن يترك القشرة على الذيل
 - 1.5 ملعقة صغيرة سكر أو حسب الرغبة
 - 1 ملعقة صغيرة ملح أو حسب الرغبة
 - 1 ليمونة معصورة
 - الأرز على البخار
- طرق:

اخلطي الكرات والثوم وأوليك السامبال والطماطم في محضرة الطعام حتى تصبح عجينة ناعمة. قم بتشغيل الموقد على ارتفاع متوسط. سخني ملعقتين كبيرتين من الزيت النباتي في مقلاة. بمجرد أن يسخن الزيت النباتي ، أضف معجون التوابل إلى المقلاة. اقليها حتى تفوح رائحتها وتنضج. أضيفي الجمبري وعصير ليمونة واحدة وسكر وملح إلى المقلاة وقلبيهم واتركيهم حتى يصبح لون الجمبري ورديًا. تذوقه وأضف المزيد من السكر أو الملح إذا لزم الأمر. إذا أضفت المزيد من التوابل ، فتأكد من تقلبيها حتى تمتزج. إيقاف تشغيل موقد. انقلي الطعام إلى طبق التقديم وقدميه دافئًا مع الأرز المبخر.





أودانج جورينج كونيت (جمبري مقلي مع الكركم) مكونات:

لفرك الجمبري: 1 ملعقة صغيرة من مسحوق الكركم
لفرك الجمبري: 1/4 ملعقة صغيرة ملح
20 جمبري جامبو منزوع العرق. لا تقم بإزالة الأصداف وذبول.
1.5 ملعقة طعام زيت نباتي
2 حبة كراث صغيرة الحجم مقطعة إلى شرائح
2 فص ثوم مفروم
1/2 بصلة صغيرة مقطعة إلى شرائح
1/2 ملعقة صغيرة سكر أو حسب الرغبة
رشة ملح أو حسب الرغبة
رشة فلفل أسود أو حسب الرغبة
طرق:

لعمل فرك الروبيان ، اخلطي ملعقة صغيرة من مسحوق الكركم مع نصف ملعقة صغيرة ملح في وعاء صغير. استخدمني شوكة لخلط الفرك لأن الكركم يمكن أن يبلطخ أصابعك. ضعي الجمبري في وعاء. أضف فرك الروبيان في الوعاء. باستخدام شوكة ، اخلطي الفرك مع الجمبري حتى يغطي بالفرك. لا تستخدمني يدك لخلط الفرك لأن الكركم يبلطخ أصابعك. ضعه جانباً لمدة 10 دقائق. بعد 10 دقائق ، سخني الزيت النباتي في مقلاة على نار متوسطة عالية. أضف الكراث والثوم في المقلاة. يقلل حتى يصبح رائحته ويصبح الكراث طرياً. يُضاف الجمبري والبصل في المقلاة. بمجرد أن يتحول الجانب السفلي من الجمبري إلى اللون الوردي ، اقلب الروبيان على الجانب الآخر واطهيه حتى ينضج تماماً ويصبح البصل طرياً. أضف السكر ورشة الملح ورشة الفلفل الأسود. يقلب لخلط التوابل. تذوقه وأضف المزيد من التوابل إذا لزم الأمر. يرفع عن النار. يقدم مع الأرز الدافئ.





أودانج جورينج مينيچا (روبيان بصلصة الزبدة الحلوة)
مكونات:

- رطل من الجمبري منزوع الزعانف مع الذيل والقشور 12
 - 4 ملاعق كبيرة صلصة الصويا الحلوة
 - 1 ملعقة صغيرة ملح
 - 1 ملعقة صغيرة فلفل
 - 1 خيار متوسط الحجم مقطع إلى شرائح رفيعة
 - 2 ملاعق كبيرة زبدة
 - 1 ليمونة
- طرق:

اخلطي 3 ملاعق كبيرة من صلصة الصويا الحلوة مع 1 ملعقة صغيرة من الملح و 1 ملعقة صغيرة من الفلفل في طبق. سيتم استخدام هذا كمخلل للروبيان. يُغلى الروبيان بالتبيلة ويترك لمدة 30 دقيقة. ضعي شرائح الخيار الرفيعة على طبق التقديم سخني المقلاة على نار متوسطة عالية. اطهي الجمبري حتى يصبح لونه وردي. لا تفرط في طهي الجمبري. تضع الزبدة فوق المقلاة وتتركها تذوب. بمجرد أن تذوب ، أضيف 1 ملعقة كبيرة من صلصة الصويا الحلوة. نخلطها جيداً مع الزبدة والروبيان وتذوقها. أضيف الملح والفلفل إذا لزم الأمر. بمجرد أن تمتزج صلصة الصويا جيداً مع الجمبري والزبدة ، اسكبيها فوق الخيار. اعصري الليمون فوق الجمبري. قدميها مع الأرز الدافئ.





أودانغ مايونيز (روبيان بصلصة المايونيز)

مكونات:

- 20 جمبري جامبو أو حجم إضافي مقشر ومنزوع العرق
- لتتبيلة الجمبري: 1 فص ثوم مفروم
- لتتبيلة الجمبري: ملعقتان كبيرتان من عصير الليمون الطازج
- لتتبيلة الجمبري: 1/4 ملعقة صغيرة ملح
- لتتبيلة الجمبري: 1/4 ملعقة صغيرة فلفل أسود
- 1 بيضة كبيرة
- 4 ملاعق كبيرة طحين لجميع الأغراض
- 2 ملاعق كبيرة نشا ذرة
- لقلي الجمبري: زيت نباتي
- لصلصة المايونيز: 3 ملاعق كبيرة مايونيز
- لصلصة المايونيز: 1 ملعقة كبيرة حليب مكثف محلى
- لصلصة المايونيز: 1 ملعقة كبيرة عصير ليمون طازج
- لصلصة المايونيز: رشّة ملح أو حسب الرغبة
- 1 ملعقة صغيرة سمسم محمص أو حسب الرغبة. يمكنك تخطيه إذا كنت تعاني من الحساسية تجاهه.
- اختياري: 1 كوب ملفوف مبشور
- طرق:

ضعي الجمبري والثوم المفروم والملح والفلفل الأسود وعصير الليمون في الطبق. قلب حتى يتغلف الروبيان بالتتبيلة بالتساوي. اتركه لينقع لمدة 15 دقيقة.

أثناء تنسيل الجمبري ، ضعي البيض في وعاء واضربوا البيض حتى يمتزجوا. ضعي الدقيق ونشاء الذرة لجميع الأغراض في طبق وحزكي لخلط الدقيق.

بمجرد نقع الجمبري لمدة 15 دقيقة ، سخني كمية كافية من الزيت النباتي في مقلاة على نار متوسطة عالية.

خذ 1 جمبري من التتبيلة. رجيها لإزالة الثوم المفروم. اغمسها في البيضة المخفوقة حتى تُغطى بالتساوي بالبيض المخفوق.

رجي المزيج لإزالة البيض الزائد قبل وضعه في خليط الدقيق. يُغطى الروبيان بالتساوي بخليط الدقيق. رج الروبيان من الطحين الزائد قبل وضعه برفق في المقلاة. كرر هذه الخطوة مع الجمبري الآخر. سيتعين عليك قلي الجمبري على دفعات حتى لا تزدحم المقلاة مما يتسبب في انخفاض درجة الحرارة ويصبح الجمبري دهنيًا. بمجرد أن يتحول الجانب السفلي من الجمبري إلى اللون البني الذهبي ، اقلبه إلى الجانب الآخر حتى يتمكن الجانب الآخر من القلي. بمجرد أن يصبح لونه بنيًا ذهبيًا ، قم بإزالة الجمبري بملعقة مثقوبة لإزالة الزيت الزائد ووضع الجمبري على طبق مبطن بمنشفة ورقية. كرر هذه الخطوة حتى يتم قلي الجمبري كله.

في وعاء ، اخلطي المايونيز والحليب المكثف المحلى والملح وعصير الليمون. يُغطى الجمبري المقلي بصوص المايونيز. نرش بذور السمسم المحمص على الجمبري.

لتقديمها ، ضعي الجمبري فوق الملفوف المقطع إذا تم استخدامه. قدمها دافئة مع الأرز





أودانج سوس بادانج (روبيان بصلصة الفلفل الحار)

مكونات:

- لعجينة التوابل: 5 كرات صغير أو 1.5 كرات كبير مقطعة إلى أرباع. إذا اشترت الكراث من المتاجر الآسيوية ، فعادة ما تأتي بحجم أصغر. قد تباعها متاجر البقالة المحلية بحجم أكبر من المتاجر الآسيوية.
- لعمل عجينة البهارات: 3 فصوص ثوم مقطعة أنصاف
- لعجينة البهارات: 1/2 ملعقة طعام من السمبال أوليك . إذا كان بإمكانك العثور على فلفل أحمر حار ، يمكنك استخدامه بدلاً من أوليك سامبال. يمكنك استخدام حبتين من الفلفل الأحمر الحار أو أكثر أو أقل حسب تحملك للحرارة. إذا كنت لا تحب الحرارة ، يمكنك إزالة البذور والضلوع قبل وضعها في معالج الطعام. أستخدم العلامة التجارية sambal oelek J Huy Fong نظراً لأنها لا تضيف معجون الروبيان أو الثوم إليها ، وبالتالي ، حصلت على الفلفل الحار الذي أحتاجه دون أي نكهات أخرى لا أريدها.
- لعمل عجينة البهارات: 1 إنش زنجبيل طازج مقشر ومقطع إلى شرائح
- معجون البهارات: حبتان طماطم صغيرتان مقطعتان إلى مكعبات
- لعجينة البهارات: نصف ملعقة صغيرة من مسحوق الكركم
- 2 ملاعق كبيرة زيت نباتي
- 2 ورق ليمون كافير أو أوراق ليمون. إذا لم تتمكن من العثور عليها ، يمكنك استبدالها بقشر ليمونة واحدة.
- 2 ورق غار
- 1 رطل جمبري كبير منزوع العرق وإزالة الأرجل. لا تقشر الجلد.
- 1 ملعقة صغيرة ملح أو حسب الرغبة
- 1/2 ملعقة صغيرة فلفل أسود أو حسب الرغبة
- 2 بصل أخضر مقطع إلى شرائح

طرق:

- ضعي الكراث والثوم ودقيق السمبال والزنجبيل والطماطم ومسحوق الكركم في محضر الطعام. قم بمعالجتها حتى تصبح عجينة ناعمة.
- قم بتشغيل الموقد على ارتفاع متوسط. أضف الزيت النباتي في مقلاة. تسخين الزيت. أضيفي معجون البهارات وأوراق الغار وأوراق الليمون الكفيري إلى المقلاة واقليها حتى تفوح رائحتها ويذبل الكراث.
- نضيف الجمبري إلى المقلاة ونقلبه حتى ينضج. يضاف الملح والفلفل ويقلب لخلطه. تذوقه وأضف المزيد من التوابل إذا لزم الأمر. يُضاف البصل الأخضر ويُقلب لمدة دقيقة واحدة فقط. إيقاف تشغيل موقد. تخلصي من أوراق الغار وأوراق الليمون الكفيري.
- انقلها إلى طبق التقديم وقدميها مع الأرز المطبوخ الدافئ.





أودانج صوص تيرام (روبيان بصلصة المحار) مكونات:

- للصلصة: ملعقتان كبيرتان من صلصة الصويا الحلوة أو حسب الرغبة
 - للصلصة: 1 ملعقة كبيرة صلصة الصويا أو حسب الرغبة
 - للصلصة: 1 ملعقة كبيرة صلصة المحار أو حسب الرغبة
 - للصلصة: 1 ملعقة كبيرة صلصة رسيستيرشاير أو حسب الرغبة
 - للصلصة: 1/2 ملعقة كبيرة كاتشب أو حسب الرغبة
 - للصلصة: اختياري: 1 قطرة من صلصة الفلفل الحار أو حسب الرغبة.
 - 1 ملعقة طعام زيت نباتي
 - 1 ملعقة كبيرة زبدة
 - 1 بصلة صغيرة مقطعة إلى شرائح
 - 2 فص ثوم مفروم
 - 24 جمبري حجم إضافي مقشر ومنزوع الزعفران
 - رشة فلفل أو حسب الرغبة
 - رشة ملح أو حسب الرغبة
 - اختياري: سكر حسب الرغبة
 - 1/2 ملعقة كبيرة عصير ليمون طازج
 - اختياري: أسافين الجير
- طرق:

ضع صلصة الصويا الحلوة و صلصة الصويا و صلصة المحار و صلصة ورشبيستيرشاير و الكاتشب و صلصة الفلفل الحار (إذا استخدمت) في وعاء صغير. خفقت للجمع.

سخني 1 ملعقة كبيرة زيت نباتي و 1 ملعقة كبيرة زبدة في مقلاة على نار متوسطة عالية. يضاف البصل والثوم في المقلاة. اقليها حتى تفوح رائحتها. يُضاف الجمبري ويُطهى حتى يصبح لونه ورديًا. أضيفي الصلصة وقلبي لتغطي الجمبري بالصلصة. اطبخي حتى تبدأ الصلصة في الغليان ، وإذا كانت الصلصة كثيفة جدًا ، يمكنك إضافة 1 ملعقة كبيرة أو أكثر من الماء. أنا شخصيا أحبها سميكة. أضيف الملح والفلفل. حركها وتذوقها. أضيف المزيد من الصلصة أو التوابل ، بما في ذلك السكر إذا لزم الأمر. يرفع عن النار. أضيف عصير الليمون الطازج. تذوقه وأضف المزيد من عصير الليمون إذا لزم الأمر. قدميها دافئة مع الأرز والليمون إذا رغبت في ذلك.





شورية حامضة (كان تشوا)

مكونات:

- 1500 مل ماء أو مرق دجاج
- 1.5 ملعقة طعام من التمر الهندي المركز أو حسب الرغبة
- 2 ملاعق كبيرة صلصة السمك أو حسب الرغبة
- 1 ملعقة كبيرة سكر نخيل أو حسب الرغبة. إذا لم تتمكن من العثور على سكر النخيل ، يمكنك استخدام السكر البني.
- 1 مكعب مرق دجاج. إذا كنت تستخدم مرق الدجاج ، يمكنك حذف مرق الدجاج.
- 1.5 كوب مكعبات من الأناناس الطازج. يمكنك استخدام الأناناس المعلب إذا لم تتمكن من العثور على الأناناس الطازج.
- 5 يامية مقطعة بزاوية
- 20 جمبري كبير مقشر و منزوع العرق
- 2 كرفس مقطع إلى شرائح
- 2 طماطم روما مقطعة إلى مكعبات
- رشة فلفل أسود
- 1 كوب من براعم الفاصوليا ، مغسولة ومصفاة
- البصل المقلي
- 4 أغصان كزبرة ، مفرومة
- اختياري: شرائح من الفلفل الحار. أنا أستخدم فلفل هالابينو ولكن يمكنك استخدام أي فلفل حار.
- طرق:

صب 1500 مل من الماء أو مرق الدجاج في قدر. يُضاف التمر الهندي المركز ، وصلصة السمك ، وسكر النخيل ، ومرق الدجاج (إذا تم استخدامه) في القدر. سخني القدر على نار عالية. بمجرد أن يغلي السائل ويذوب مرق الدجاج ، أضف مكعبات الأناناس واليامية في القدر. اتركه يطهى لمدة 1 دقيقة قبل إضافة الجمبري والكرفس والطماطم والفلفل الأسود. بمجرد أن ينضج الجمبري ، حرك القدر وتذوقه. أضف المزيد من التوابل (صلصة السمك أو التمر الهندي أو سكر النخيل أو الفلفل) إذا لزم الأمر. يرفع عن النار.

لتقديمها ، ضعي براعم الفاصوليا في وعاء التقديم واسكيبي الحساء في الوعاء. ضعي فوقها البصل المقلي والكزبرة. يمكنك تقديمها في وعاء فردي عن طريق وضع براعم الفاصوليا في الوعاء ، وغمر الشورية في الوعاء ، ثم ضع فوقها البصل المقلي والكزبرة. قدمها دافئة. يمكنك تقديمه مع الأرز وشرائح الفلفل الحار على الجانب.





سمك بلطى مقلى الاندونيسى

مكونات

الكمية تكفي 2

1 ملعقة كبيرة ملح ثوم

2 فيليه سمك

1 ليمون ، معصور

مسحوق الفلفل الحار حسب الرغبة

2 ملاعق كبيرة صلصة الصويا

2 ملاعق كبيرة زيت زيتون.

الاتجاهات

التحضير: ٥ دقائق ، الطهي: ٦ دقائق، الوقت الإضافي: ٥ دقائق للنقع ، جاهز في: ١٦ دقيقة
تبلي السمك بملح الثوم، يُمزج عصير الليمون مع مسحوق الفلفل الحار وصلصة الصويا. انقع السمك لبضع دقائق ثم اقليه في مقلاة بزييت الزيتون على درجة حرارة متوسطة حتى يتقشر اللحم بسهولة ، حوالي 3 دقائق لكل جانب





سمك فيليه مأكريل

مكونات

يخدم 4

5 فيليه مأكريل ، مقطعة إلى قطع كبيرة

1 ملعقة صغيرة خل

ملح 1/2 ملعقة صغيرة

2 ملاعق صغيرة من مسحوق الكركم

4 شمععات ، مفرومة ناعماً

4 بصل مفروم

4 فص ثوم مفروم

1 سم جذر كركم مفروم

1 سم زنجبيل مفروم

2 فلفل أحمر أو فلفل عين الطير (جوليينيد)

4 أوراق غار

3 ملاعق كبيرة كريمة جوز الهند

2 ملاعق صغيرة من الملح

1 ملعقة كبيرة سكر

1/4 كوب ماء

الاتجاهات

التحضير: ١٠ دقائق «الطهي»: ٥٥ دقيقة، الاستعداد: ٢٥ دقيقة

يتبل السمك بالخل ونصف ملعقة صغيرة ملح ومسحوق كركم ويقلى بالزيت في مقلاة حتى يصبح لونه بنياً ذهبياً، توضع الأسماك جانباً في وعاء وتبقى دافئة.

اخلطي الشمعدانات والبصل والثوم وجذر الكركم والزنجبيل واقليهم في القليل من الزيت على نار خفيفة حتى تفوح رائحته.

تضيف باقي المكونات وتبليها حسب الذوق ثم نقلها لمدة 5 دقائق أخرى. يُسكب فوق السمك ويُقدّم ساخناً مع الأرز وصلصة الفلفل الحار





كارى السمك الاندونيسى

مكونات

يخدم 4

- ملح وفلفل أسود مطحون طازجًا
- 600 جرام فيليه سمك أبيض منزوع الجلد
- 1 ملعقة طعام زيت نباتي
- 2 فص ثوم ، 1 مقطع إلى شرائح رفيعة و 1 مهروس
- 1 بصلة مفرومة ناعماً
- 2 ملاعق صغيرة مسحوق كاري (خفيف أو متوسط)
- 1 ملعقة كبيرة معجون طماطم
- 1/2 ملعقة صغيرة سكر أبيض
- 1 ورقة غار
- 1 1/2 كوب أرز أبيض طويل الحبة ، مغسول
- 1 1/2 ملعقة كبيرة قشدة طازجة أو كريمة حامضة
- أوراق الكزبرة الطازجة المفرومة للتزيين

الاتجاهات

التحضير: ٢٠ دقيقة «الطهي»: ٣٠ دقيقة، الاستعداد: ٥٠ دقيقة

تبلي السمك على كلا الجانبين، تقطع كل شريحة إلى أرباع.

سخني الزيت في مقلاة عميقة مع شرائح الثوم، يُطهى على نار معتدلة حتى يصبح الثوم ذهبياً ، ثم يُرفع ويُرمى باستخدام ملعقة مثقوبة.

يُقلى البصل في الزيت لمدة 5 دقائق أو حتى يصبح شفافاً. نضيف مسحوق الكاري والثوم المهروس، قلبي لمدة دقيقة ، ثم أضيفي معجون الطماطم والسكر وورق الغار و 200 مل من الماء المغلي. يقلب ويغطى ويطهى برفق لمدة 15 دقيقة.

في هذه الأثناء ، ضعي الأرز في قدر كبيرة مع 1 3/4 كوب من الماء، يُغلى المزيج لمدة دقيقة. غطيها بإحكام بغطاء ، خففي الحرارة إلى درجة منخفضة واطهيها لمدة 10 دقائق.

توضع قطع السمك في الصلصة وتعطى وتترك على نار هادئة لمدة 8-10 دقائق أو حتى تنضج.

في هذه الأثناء ، تُرفع مقلاة الأرز عن النار وتترك لمدة 10 دقائق. زغب بالشوكة.

ارفع السمك بملعقة مشقوقة بحذر وضعه على طبق تقديم ساخن مع بعض الأرز. قلب الكريمة الطازجة أو القشدة الحامضة في الصلصة وتذوقها للتحقق من التوابل. قم بإزالة ورق الغار. تُسكب الصلصة فوق السمك ، ثم تُزين بالكزبرة وتُقدّم على الفور





سمك ناجل بالكاري الاندونيسى مكونات

- 1 كغ فيليه سمك النهاش ، مقطّع إلى 4-6 قطع
 - 1 حبة ليمون ، مهروسة
 - 25 جرام تمر هندي
 - 400 مل حليب جوز الهند
 - ملح للتذوق
 - 2 ملعقة كبيرة عصير ليمون
 - معجون توابل
 - 250 غ كرات ، مقطّعة أنصاف
 - 3-4 فصوص ثوم
 - 3 سم كركم طازج أو 3/4 ملعقة صغيرة مسحوق كركم
 - 10 حبات من الفلفل الأحمر التايلاندي ، المزيد للتزيين (إذا رغبت في ذلك)
 - حفنة كبيرة من أوراق الريحان التايلاندية الطازجة للتزيين
 - 2 ملعقة كبيرة زيت كانولا (مقسم)
- تعليمات

جففي شرائح السمك بالتريبت عليها وافركي القليل من الملح وعصير الليمون. اجلس جانباً. نقع التمر الهندي في 1/2 كوب ماء ساخن لمدة 10 دقائق. امزجهما معاً ثم صفيه من خلال منخل ناعم. تخلص من اللب واستخدم السائل.

ضعي أنصاف الكرات والثوم في مقلاة جافة على نار متوسطة إلى عالية. تحميص جاف في كثير من الأحيان ، حوالي 5 إلى 8 دقائق ، أو حتى يصبح الكرات والقرنفل بنيّاً ذهبياً مع بقع داكنة.

في الخلاط ، اخلطي الكرات المتفحم والثوم والفلفل الأحمر التايلاندي والكركم الطازج وأوراق الريحان. استخدم 1 ملعقة كبيرة زيت كانولا و 2 ملعقة كبيرة ماء تمر هندي للمساعدة في تحقيق تناسق سلس.

غلف صينية الخبز بورق الألمنيوم. ضع 2-3 ملاعق صغيرة من المعجون على كل قطعة سمكة.

تُخبز في فرن بدرجة 400 درجة لمدة 10 دقائق أو حتى تنضج تماماً.

اضبط الفرن على وضع الشواء. قم بالشواء لمدة 1-2 دقيقة أو حتى تحصل على المظهر المتفحم المطلوب (يرجى الانتباه لأن كل فرن مختلف وسيؤدي الكثير من الشواء إلى حرق السمك).

الآن ، قم بتسخين 1 ملعقة كبيرة زيت كانولا في العمل على نار متوسطة.

ضعي في ساق الليمون المهروس ومعجون التوابل ، اقليها حتى تصبح عطرية.

أضف سائل التمر الهندي والملح ونصف كوب ماء. اعطها كلها تقليب جيد.

يترك على نار متوسطة لمدة دقيقة واحدة قبل إضافة حليب جوز الهند.

لتقديم الكاري في الوعاء. رتب قطع السمك. تُزين بالفلفل الأحمر التايلاندي وأوراق الريحان





سمك حار متبل

مكونات

- 1 بصلة متوسطة مقطعة إلى شرائح
- 2 رطل ستيك سمك ، مثل سمك الهلبوت أو 2 رطل من سمك أبو سيف أو 2 رطل فيليه سمك
- 3 ملاعق كبيرة عصير ليمون طازج (2 ليمونة)
- 2 ملاعق كبيرة صلصة الصويا
- 1/2 ملعقة صغيرة كزبرة مطحونة
- 1/4 ملعقة صغيرة من رقائق الفلفل الأحمر المطحون أو 1/4 ملعقة صغيرة من الكركم المطحون
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- 1/4 ملعقة صغيرة فلفل أسود مطحون

الإعلانات

الاتجاهات

- نثر 1/2 بصلة في طبق زجاجي 10x6 بوصة.
- ضع السمك فوق قطع البصل.
- امزج صلصة الصويا وعصير الليمون والكزبرة والفلفل الأحمر والكركم والملح والفلفل.
- تصب فوق السمك.
- اقلب السمك لتغطي بالتتبيلة.
- يغطي بشرائح البصل المتبقية.
- يُغطى الطبق بإحكام بغلاف بلاستيكي.
- برد لعدة ساعات (3).
- اقلب السمك مرة أخرى في ماء مالح.
- غطي برفق بغلاف بلاستيكي.
- الميكروويف على طاقة عالية لمدة 6 دقائق.
- قم بتدوير الطبق والميكروويف على حرارة عالية لمدة 5-6 دقائق أو حتى يتقشر السمك بسهولة عند اختباره باستخدام شوكة.
- اتركها مغطاة لمدة 5 دقائق.
- انزع السمك إلى طبق.
- قدمي التتبيلة كصلصة حسب الرغبة





سمك حار على الطريقة الاندونيسية

- مكونات
- 2 بلطي أو هامور أو أي نوع آخر من الأسماك البيضاء الصغيرة
 - زيت للقلي
 - 3 قصوص ثوم
 - 2 كرات أو نصف بصلة
 - 4 فلفل حار
 - 1 ملعقة كبيرة ملح
 - 1/2 ملعقة كبيرة سكر
 - 2 كوب من قائمة التسوق المائي
 - رشة فلفل أبيض
 - مسحوق بذور الكزبرة المطحونة
 - 200 مل حليب جوز الهند
 - كيف اعملها كيف اصنعها

اقلي البلطي حتى يصبح لونه بنياً ذهبياً من الجانبين
باستخدام الهاون والمدق المهروس الثوم والكرات والملح والفلفل الحار في معجون ناعم (أو تقطيعهم إلى شرائح رفيعة)
باستخدام القليل من الزيت ، قم بقلي هذا المعجون على نار خفيفة حتى يضاف ماء جوز الهند ويطهى باقي المكونات حتى
تصبح الصلصة سميكة .
يجب أن يكون المذاق غنياً وساخناً وحاراً وليس حلوًا (السكر فقط لموازنة النكهة وليس لجعلها حلوة)
إذا لم يكن مالحةً بدرجة كافية ، يمكنك إضافة القليل من الملح
الأشخاص الذين يحبون هذا الطبق 10



سمك بالي متبل
مكونات:

- 1 كيلو سمك اللين
- 1 عصير ليمون
- 1 ساق عشب ليمون ، مكعبات قطعتان ، كدمات
- 1 ملعقة صغيرة مسحوق كركم
- 2 ملعقة كبيرة صلصة الصويا الحلوة
- زيت نباتي
- 5 كرات
- 6 فصوص ثوم
- 6 شمعدانات
- 100 جرام فلفل أحمر حار
- قطعة واحدة من الزنجبيل الطازج (1 بوصة)
- 1 ملعقة كبيرة ماء تمر هندي
- السكر
- ملح
- تعليمات

اصنعي عجينة ناعمة من الكرات والثوم والفلفل الأحمر والشمعدان والزنجبيل. يمكنك استخدام الهاون والمدقة بالطريقة التقليدية أو استخدام محضر الطعام وهو أسهل وأسرع طريقة.

بعد أن تصبح العجينة ناعمة تمامًا ، يُضاف ماء التمر الهندي ، وبعض السكر والملح. اجلس جانباً.

نظف السمك وقطعه إلى عدة قطع. افركي السمك بمسحوق الكركم وعصير الليمون والملح. دعه يقف لفترة ، حوالي 15 دقيقة

سخني الزيت واخبري السمك واقليه حتى يصبح لونه بنياً ذهبياً. تُرفع عن النار وتوضع جانباً.

سخني ملعقتين كبيرتين من الزيت في المقلاة ، ثم أضيفي المعجون وساق عشب الليمون. اقليها حتى تفوح رائحتها. أضيف بعض الماء. دعهما تغلي. تضيف السمك المقلي وصلصة الصويا الحلوة ونقليها حتى تتكاثف الصلصة وتصبح زيتية.

جاهز للخدمة







وصفة سمك مشوي اندونيسي حار

مكونات

2 حبات هيل كاملة

1/4 ملعقة صغيرة من الفلفل المسحوق

1 ملعقة صغيرة زنجبيل مطحون

1 ملعقة صغيرة ملح بحر

5 كراث ، مقطع ناعم

2 ساق من عشب الليمون ، تمت إزالة الأوراق الخارجية القاسية ، ثم يتم تقطيعها إلى مكعبات صغيرة

1 ملعقة صغيرة كركم

2 ليمونة

200 مل من كريمة جوز الهند

4 مكريل كامل ، نظيف

طريقة

قم بطحن حبات الهال بلطف في مدقة وهاون.

نضيف الفلفل المسحوق والزنجبيل المطحون والملح ويطحن.

ينقل إلى وعاء ويقلب الكراث والليمون والكركم.

نقطع الليمون إلى نصفين ونستخرج اللب. قطعي اللحم وأضيفيه إلى الوعاء.

أضيفي كريمة جوز الهند واخلطهم معًا.

قطع ثلاثة شقوق قطرية في كل جانب من سمك الماكريل وصولاً إلى العظم للسماح للتتبيل بالتغلغل في الوسط مباشرة.

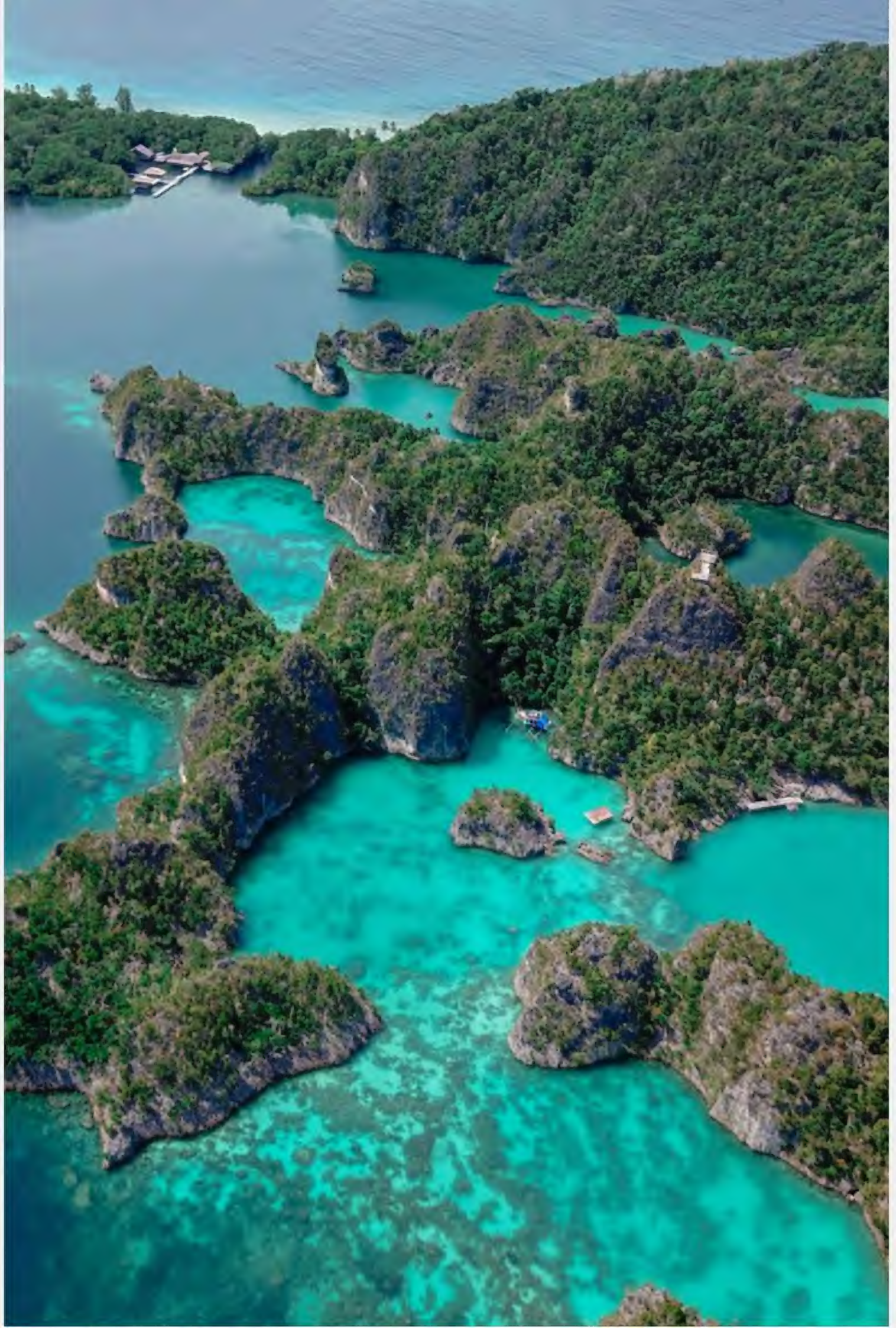
يُضاف الماكريل ويُغلف بالتساوي مع التتبيلة.

يُعطى ويوضع في الثلاجة لمدة 30 دقيقة لينقع.

سخني الشواية مسبقًا حتى تصبح ساخنة وشوي الماكريل لمدة 4-5 دقائق على كل جانب ، مع التحميص بشكل متكرر ، حتى

يصبح لونه بنيًا وينضج بالكامل.

يقدم على الفور مع أسافين الليمون





سمك مشوى على الطريقة الاندونيسية

مكونات

- 1 ملعقة كبيرة ثوم مفروم
- 1.5 ملعقة صغيرة ملح
- 1 ملعقة صغيرة فلفل مطحون طازج
- 6 أونصات فيليه سمك النهاش الأحمر (مقشر)
- 0.5 كوب صلصة الصويا
- 3 ملاعق كبيرة عصير ليمون طازج
- 2 ملاعق كبيرة سكر بني
- 0.5 ملعقة صغيرة فلفل أحمر مطحون
- زيت نباتي (للدهن)
- 2 ملاعق كبيرة زبدة مذابة غير مملحة
- كيف عملها كيف اصنعها

سخني الشواية وضعي رقاً على بعد 6 بوصات من الحرارة.

في وعاء صغير ، اهرسي الثوم مع الملح والفلفل حتى تتشكل عجينة. افركي شرائح سمك النهاش بالمعجون. في قدر ، يُمزج الصويا وعصير الليمون والسكر البني والفلفل الأحمر المطحون. يُغلى المزيج على نار عالية مع التحريك حتى يذوب السكر.

ادهني صينية الخبز بالزيت. رتبي شرائح الفيليه على صينية الخبز واسكبي عليها نصف الصلصة. تُشوى لمدة 8 دقائق ، أو حتى تصبح الشرائح صلبة عند اللمس وغير شفافة. انقل السمك إلى طبق أو أطباق. رشي الصلصة المتبقية والزبدة المذابة. يقدم مع

الأرز على البخار





وصفة: إيكان يومبو بالي - سمك بالي حار

مكونات

600 جم / 20 أونصة مأكريل

2 سم / 1 بوصة كركم

نصف ملعقة صغيرة ملح

1 ليمونة

زيت السلطة

1 حبة ليمون ، مسحوق

2 كوب ماء

3 ملاعق كبيرة من الكيكاب مانيس (كاشيب حلو)

صوص البهارات

10 كرات

3 فصوص ثوم

5 شمعدانات

1 سم / إنش من الزنجبيل

1 ملعقة كبيرة عصير تمر هندي

ملح

السكر

الاتجاهات

تُطحن كل توابل الصلصة في الخلاط.

اكشط القشور واغسل المأكريل ، مقطعة إلى قطع مناسبة ، تنقع بالملح وعصير الليمون والكركم لمدة 10-20 دقيقة.

سخني الزيت في مقلاة واقلي المأكريل.

سخني بعض الزيت في مقلاة أخرى واقلي بهارات الصوص وعشب الليمون.

يُضاف الماء ويوضع الكيكاب على النار حتى يغلي.

يترك على نار خفيفة لتكثيف الصلصة مع التحريك باستمرار.

ضعي المأكريل المقلّي مع الصلصة وأتركها على نار هادئة حتى يمتص السمك الصلصة





الوصفة: إيكان كواه لادا - سمك في مرقة الفلفل

مكونات

- 90 مل (3 أونصة سائلة) زيت طبخ
- 750 مل (24 أونصة سائلة) من عصير التمر الهندي ، المستخرج من 50 غ من لب التمر الهندي و 750 مل من الماء
- ¼1 ملعقة صغيرة ملح
- رشة من مسحوق التوابل
- 2 حبة بادنجان متوسطة مقطعة إلى أرباع بالطول ثم تقطع إلى 5 سم (2 بوصة) وتقع في الماء
- 600 جم (1 رطل) من الماكريل الإسباني أو الراي اللاسع ، منقطة ومقطعة إلى قطع بسماكة 2 سم (1 بوصة)
- معجون مطحون ناعماً
- 18 كراث ، مقشر
- 3 فصوص ثوم مقشرة
- 5 شمعدانات
- 5 سم (2 إنش) كركم طازج مقشر
- 2 سيقان من عشب الليمون ، مقطعتان إلى شرائح (استخدم فقط الجزء السفلي الرقيق الداخلي)
- 2 ملاعق صغيرة من معجون الروبيان المجفف المسحوق
- نصف ملعقة صغيرة فلفل أبيض مطحون أو 15 حبة فلفل أبيض
- ½2 سم (1 بوصة) خولنجان مقشر

الاتجاهات

- سخني زيت الطهي واقلي المعجون المطحون ناعماً حتى تفوح رائحته.
- صب عصير التمر الهندي. دعها تغلي.
- أضف الملح ومسحوق التوابل. ينضج لمدة 3 دقائق.
- يُضاف الباذنجان ويُطهى لمدة 4 دقائق.
- يُضاف السمك ويُطهى لمدة 8 دقائق أخرى.
- يقدم مع معجون الروبيان الحار (سامبال بيلادو على سبيل المثال).
- ملاحظة: إذا كنت تفضل مرقاً حامضاً أكثر ، ضاعف كمية لب التمر الهندي. يمكنك تزيين هذا الطبق بالبصل الأخضر وشرائح الفلفل الأحمر حسب الرغبة





سمك في حساء الكاري أصفر

مكونات

2 مأكريل (يمكن استبدالها بسمكة أخرى)

1 ليمونة

2 ملعقة طعام زيت

4 ساق كيمنجي (أوراق فقط)

بهارات

4 كراث

2 فص ثوم

3 شمعدانات

50 غرام (2 أونصة) كناري (اختياري ، يمكن استبداله بالشمعدان)

2 فلفل أحمر حار

5 حبات من الفلفل الحار (تترك كاملة)

1 طماطم (مقطعة إلى 4)

2 سم (1 بوصة) زنجبيل

2 سم (1 بوصة) كركم

1 حبة ليمون (مهروسة)

2 ورق سلام

1 ملعقة طعام سكر

ملعقة طعام ملح (أكثر / أقل حسب الذوق).

الاتجاهات

تنظيف الأسماك بالفرشاة بالملح والجير، تنحي جانبا

مطحون ناعماً في معجون الكراث والثوم والكركم والزنجبيل والشموع والكناري والفلفل الأحمر.

تقلي معجون البهارات حتى تفوح رائحتها ، يضاف إليها أوراق السلمون والطماطم.

أضف 700 سم مكعب (25 أونصة) من الماء واتركه يغلي

يُضاف السمك والملح والسكر وفلفل عين الطائر ويُطهى ليضع دقائق على نار عالية. ثم خففي الحرارة حتى ينضج السمك.

يُضاف الكيمنجي وملعقة كبيرة من الجير قبل إزالته من الموقد





صلصة بالطماطم إيكان (سمبال الأسماك الأندونيسية)
مكونات

1/2 رطل سمكة كاملة - ميشورة ومنزوعة الأحشاء
2 حبة طماطم كبيرة - (مكعبات)

1 ملعقة كبيرة زيت طبخ

المكونات للطحن:

125 جراث من الفلفل الحار

4-43 فلفل حار تايلاندي - أكثر إذا كنت تريده أكثر توابلاً

5 كرات - (مقشر)

2 فص ثوم

توابل:

1 ملعقة كبيرة سكر جوز الهند - أو أكثر حسب الرغبة ،

نصف ملعقة صغيرة ملح - أو أكثر حسب الرغبة

العطريات:

3 أوراق غار

2 أوراق ليمون كافير - حواف مقطعة لإخراج النكهة

تعليمات

اخبز السمك:

سخني الفرن إلى 400 درجة فهرنهايت، غلفي صينية الخبز بورق الزبدة. جفف السمك بمنشفة ورقية ماصة. افركي جسم السمكة بحوالي 1 ملعقة صغيرة من زيت الطهي على كلا الجانبين، تبليه بقليل من الملح والفلفل ، وهذا اختياري إذا كنت لا ترغب في ذلك

ضعي صينية الخبز في الفرن ، على الرف الثالث من الأعلى واخبريها لمدة 20 دقيقة أو حتى يتضج السمك بالكامل. سوف يتقشر اللحم بسهولة إذا تم طهيه ، وإلا فقم بالطهي لفترة أطول قليلاً

بينما يخبز السمك نحضر السامبال:

ضع المكونات للطحن في محضر الطعام واعمل على تحويلها إلى عجينة ناعمة أو خشنة ، الأمر متروك لك في مقلاة متوسطة الحجم ، سخني 1 ملعقة كبيرة زيت، يُضاف مزيج الفلفل الحار المطحون والعطريات لمدة دقيقة واحدة. أضيفي الطماطم والتوابل واستمري في القلي حتى يتحول لون السامبال إلى لون أغمق قليلاً (سوف يتكرمل السكر ويغمق السامبال) وتصبح الطماطم طرية وطرية وتصبح الصلصة سمكية قليلاً مع تبخر الماء. تذوق. يجب أن يتذوق السامبال أكثر في الجانب الحلو والمالح قليلاً. اضبط بإضافة المزيد من السكر حسب رغبتك

خدمة:

ضعي السمك المطبوخ في طبق التقديم واسكبي فوقه السامبال. قدميها على الفور





كاري السمك الإندونيسي (جولاي إيكان كارانج)

مكونات

- 1 كجم سمكة على العظم ، منزوعة الأحشاء ، مقشرة ، الرأس والذيل منزوعة ومحفوظة
- 10 كرات
- 4 حبات فلفل أحمر طويلة ، متبقية كاملة
- 1 عصا ليمون ، جزء أبيض فقط ، مهروس تقريباً
- 3 بذور تمر هندي طازجة
- 400 مل حليب جوز الهند
- الملح والفلفل حسب الذوق

معجون

- 4 فلفل أخضر طويل ، مفرومة خشنة
- 2 سم كركم طازج مقطع شرائح
- قطعتان من الزنجبيل مقطعة إلى شرائح
- 3-4 فلفل عين الطائر الأخضر
- حفنة من أوراق الريحان

مقبلات

- اوراق ريحان اضافية
- زهور الريحان (اختياري)
- ملاحظات كوك

درجات حرارة الفرن تقليدية ؛ في حالة استخدام المروحة (الحمل الحراري) ، قلل درجة الحرارة بمقدار 20 درجة مئوية. | نستخدم ملاعق طعام وأكواب أسترالية: 1 ملعقة صغيرة تساوي 5 مل ؛ 1 ملعقة كبيرة 20 مل ؛ 1 كوب يساوي 250 مل. | جميع الأعشاب طازجة (ما لم تحدد) والأكواب معبأة بشكل خفيف. | جميع الخضروات متوسطة الحجم ومقشرة ما لم يحدد ذلك. | جميع البيض 55-60 جم ، ما لم يذكر.

تعليمات

سخني الشواية ، على نار متوسطة الحرارة وأضيفي 1 ملعقة صغيرة زيت. تفحم الكرات حتى الأسود والفلفل الأحمر الطويل. لا تحركهم كثيراً كما تريد علامات الشواء. يجب أن يستغرق الأمر حوالي دقيقتين. احتفظ بـ 2 من الفلفل المشوي الطويل للتزيين

تُمزج مكونات العجينة مع القليل من الماء حتى تصبح ناعمة.

قم بعمل 3 شقوق بعمق حوالي 1 سم على كل جانب من جوانب السمكة. انشر ملعقة كبيرة من الخليط على كل جانب من السمك ، مع التأكد من إدخال المعجون في القطع.

يقطع الكرات المتفحم والفلفل الحار ويقشر بقليل من الملح في الهاون والمدقة. أضيفي بعض أوراق الريحان إلى المزيج واستمري في التقصيف حتى تصبح عجينة خشنة.

سخني مقلاة عريضة عالية الجوانب على نار خفيفة ، واقلي العجينة الممزوجة بعشب الليمون. أضف ملعقتين كبيرتين من معجون الفلفل الحار الخشن مع حوالي 200 مل من الماء.

يضاف رأس وذيل السمك والتمر الهندي الطازج. يُطهى على نار خفيفة حتى يتكاثف قليلاً أثناء شواء السمك في هذه الأثناء ، سخني شواية الفحم على نار عالية وأضيفي القليل من الزيت. اشوي السمك لمدة 6-7 دقائق على كل جانب ، أو حتى ينضج تماماً.

يُرفع رأس السمك وذيله من مزيج الصلصة ويضاف حليب جوز الهند. يحرك المزيج ويترك حتى الغليان. للتقديم ، ضعي السمك المشوي في منتصف الطبق وضعي الصلصة حوله بالملعقة. يُزين بأوراق الريحان الإضافية والفلفل الحار





إيكان بانغانغ سمك إندونيسي مشوي حار

مكونات

2 حبات هيل

1/4 ملعقة صغيرة من رقائق الفلفل الحار

1 ملعقة صغيرة زنجبيل مطحون

1 ملعقة صغيرة ملح البحر

5 كراث ، مقطع ناعم

2 ساق من عشب الليمون ، تُزال الأوراق الخارجية ، ثم تُقطع إلى مكعبات صغيرة

1 ملعقة صغيرة كركم عضوي

2 ليمونة

200 ملل (7 أونصات سائلة) من كريمة جوز الهند

4 مكريل كامل ، نظيف

تجهيز

قم بطحن حبات الهال بلطف في مدقة وهاون. نضيف الفلفل المطحون والزنجبيل المطحون والملح ونطحن معاً.

انقلي المزيج إلى وعاء مع التقليب في الكراث وعشب الليمون والكركم. نقطع الليمون إلى نصفين ونستخرج اللب. قطعي

اللحم وأضيفيه إلى الوعاء. أضيفي كريمة جوز الهند واخلطيهم معاً.

قطع 3 شقوق قطرية في كل جانب من الماكريل وصولاً إلى العظام للسماح للتتبيل بالتغلغل في الوسط مباشرة.

يُضاف الماكريل ويُغلف بالتساوي مع التتبيلة. يغطى ويترك لينقع لمدة 30 دقيقة.

سخني الشواية مسبقاً حتى تصبح ساخنة واشوي الماكريل لمدة 4-5 دقائق على كل جانب ، مع التحميص بشكل متكرر ، حتى

يصبح لونه بنياً وينضج بالكامل. يقدم على الفور مع أسافين الليمون





بالي جيمباران ستايل إيكان بكار
مكونات
يخدم: غير محدد

المكونات الرئيسية
سمكة واحدة كبيرة / 2 سمكة كاملة متوسطة الحجم (حوالي 600 جم)
1 ليمونة (عصير احتياطي)
نقيع
3 شمعانات
4 كرات
3 فصوص ثوم
1 ملعقة كبيرة مسحوق كركم
1 ملعقة صغيرة مسحوق كزبرة
2 ملعقة صغيرة ملح
2 ملعقة كبيرة زيت نباتي أو زيت كانولا
صلصة التتبيل
1/2 كوب ABC Kecap Manis (صلصة الصويا الحلوة)
1 ملعقة كبيرة زبدة أو سمن (مذاب)
2 ملعقة كبيرة زيت نباتي أو زيت كانولا
الاتجاهات
للتحضير

نظف السمك واتركه يجف بالمناشف الورقية. استخدم سكينًا حادًا وقم بعمل بضع درجات عميقة على جانبي السمكة.
انشر عصير الليمون في جميع أنحاء السمك للتخلص من رائحة السمك.
باستخدام الهاون والمدقة أو المطحنة ، ضعي جميع توابل التتبيلة معًا واخلطيها بالزيت.
انشر التتبيلة في جميع أنحاء السمك (كلا الجانبين) مع التأكد من الدخول بين العلامات المسجلة.
قم بتغطيتها واتركها معلقة في التلابة لمدة ساعة على الأقل.
للطبخ

سخن صينية الشواء أو صينية الشواء. أضف بعض الزيت للتأكد من منع التصاق السمك.
ضعي السمك برفق واشويه حتى ينضج. تختلف الأسماك المختلفة في أحجام مختلفة لذلك قد يختلف وقت الطهي.
عندما يوشك السمك على النضج ، ادهن كل السمك بالصلصة الحلوة واستمر في الطهي ليضع دقائق أخرى





سمك الحمرا أو الشعور الأحمر المشوي

مكونات

- 1 سمكة نهاش حمراء كاملة كاملة (حوالي 1.5 كجم)
- 1 عصير ليمون
- 5 كرات
- 3 قصوص ثوم
- 1 ملعقة صغيرة كركم
- 2 ملعقة صغيرة ملح
- 2 ملعقة طعام زيت جوز الهند
- 5 فلفل أحمر
- 3 ملاعق كبيرة كزبرة
- 5 شمعدانات
- 3 ملاعق كبيرة تمر هندي
- خولنجان 5 سم 1 ملعقة صغيرة سكر (اختياري)
- صلصة التتبيل:
- 1/4 كوب صلصة الصويا الحلوة
- 2 ملعقة كبيرة زبدة أو سمن مذاب
- 2 ملعقة طعام زيت جوز الهند

خطوات

نظف السمك واتركه يجف بالمناشف الورقية. استخدم سكينًا حادًا وقم بعمل بضع درجات عميقة على جانبي السمكة. انشر عصير الليمون في جميع أنحاء السمك للتخلص من رائحة السمك. باستخدام الخلاط ومزج جميع بهارات التتبيلة معًا واخلطها في الزيت. اقلي البهارات المطحونة حتى تفوح منها رائحة عطرية وتنضج ، ثم أضيفي حوالي 75 مل من الماء ، واتركيها حتى يغلي الماء بعد ذلك ، ثم ارفعيها. ثم يشوي السمك على الشواية أو الفحم ولا تنسى أن تدهن بالبهارات التي تم تحضيرها حتى تنضج السمكة وتتبعث منها رائحة عطرية ثم ترفع. بعد ذلك ، ادهن السمك المطبوخ بالتوابل المقلية. السمك المشوي جاهز للتقديم ولا تنسى تقديمه ساخناً مع الطبق الجانبي المفضل لديك (خضروات طازجة ، أرز وصوص سامبال)

لقد صنعت نسخة مبسطة من السامبال التقليدية (السامبال الخام البالي). مع المكونات

- 3 كرات
- 5 فلفل أحمر
- 2 ساق ليمون
- 2 ورق ليمون كافير
- ½ ملعقة صغيرة معجون جميري (بيلكان) محمص قليلاً في مقلاة
- 4 ملاعق كبيرة زيت جوز الهند
- رشة ملح حسب الرغبة

نقطع جميع المكونات جيدًا ونمزجها مع الزيت. يتبل بالملح ويترك لمدة 10 دقائق على الأقل قبل التقديم





كاري رأس السمك (كاري رأس السمك)

مكونات

- 1.5 كجم رأس سمكة ويفضل سمك النهاش
- 60 مل زيت نباتي (نصف كوب)
- نصف ملعقة صغيرة من بذور الخردل الأسود
- 50 ورقة كاري (انظر الملاحظة)
- نصف ملعقة صغيرة بذور الحلبة
- 1 ساق من عشب الليمون ، تمت إزالة الأوراق الخارجية ، الجزء الأبيض فقط ، الكدمات
- 1 نجمة يانسون
- 30 جرام مسحوق كاري السمك الماليزي (انظر الملاحظة) (كوب)
- 2 ½ ملعقة كبيرة لب تمر هندي منقوع في كوبين من الماء الدافئ
- 500 مل حليب جوز الهند الخفيف (2 كوب)
- 5 بامية صغيرة
- 2 بادنجان ياباني مقطع إلى شرائح
- 1 طماطم ناضجة مقطعة إلى شرائح
- معجون توابل
- 5 حبات فلفل أحمر طويلة مجففة ، منقوعة في الماء المغلي حتى تصبح طرية ، وتصفى
- 2 فلفل أحمر طويل طازج ، منزوع البذور ومفروم بخشونة
- 5 كراث أحمر مقطع إلى شرائح رفيعة
- 3 فصوص ثوم
- 2 سم قطعة كركم مقطعة ناعماً
- قطعة خولنجان 2 سم ، مفرومة خشن
- 5 سم قطعة زنجبيل ، مفرومة خشنة
- 1 ساق ليمون ، مقطع إلى شرائح رقيقة

طريقة

اشطف رأس السمك بالماء البارد ، وتبله بملعقة صغيرة من الملح ، واتركه لمدة 20 دقيقة ثم اغسله قبل الطهي مباشرة. لعمل معجون التوابل ، قم بمعالجة المكونات في محضر الطعام حتى تصبح ناعمة. يُسخّن الزيت في مقلاة كبيرة أو مقلاة على نار متوسطة الحرارة وتُقلّى بذور الخردل حتى تتفجر ، ويُضاف أوراق الكاري وبذور الحلبة ، ويُحرّك لبضع ثوانٍ ، ثم يُضاف معجون التوابل وعشب الليمون واليانسون النجمي. يُطهى على نار خفيفة - متوسطة مع التحريك المتكرر لمدة 3-5 دقائق أو حتى ينفصل العطر والزيت. يضاف مسحوق الكاري ويقلب لمدة دقيقتين إضافيتين. يُصقّى خليط التمر الهندي في مقلاة ، مع التخلص من المواد الصلبة ، يُضاف حليب جوز الهند ويُغلى المزيج مع التحريك باستمرار. ضعي رأس السمك في الصلصة ، خففي النار واتركيها على نار هادئة لمدة 8-10 دقائق أو حتى ينضج السمك تقريباً. تُضاف البامية والبادنجان ، ثم يُترك على نار خفيفة لمدة 3-5 دقائق أخرى أو حتى تصبح طرية. تبليها بالسكر الأبيض والملح حسب الرغبة ، ثم أضيفي الطماطم وقدميها على الفور مع الأرز الممر بشكل منفصل.





كاري رأس سمكة النهاش (Kakap- Ind)

مكونات :

- رأسان من النهاش متوسط الحجم ، نظيفان وإزالة الخياشيم
- 200 لتر من حليب جوز الهند السميك و 1000 مل من حليب جوز الهند
- 4 ملاعق كبيرة زيت طبخ للقلي

التوابل:

- 2-3 أوراق غار
- 4 أوراق ليمون كافير
- 1 ورقة من أوراق الكركم
- 2 سيقان ليمون ، مسحوق
- 1 باقة أوراق ريحان

الاضافات

- 12 بصلة
- 10 فلفل أحمر مجعد أو حسب الرغبة
- 5 فصوص ثوم
- 5 سم كركم مقشر
- 5 سم زنجبيل
- 5 سم الخولنجان
- 1 ملعقة صغيرة كزبرة مجففة
- 1 ملعقة صغيرة سكر أبيض
- ملح البحر حسب الرغبة

كيف تصنع:

1. استخدم المدة أو محضر الطعام اطحن جميع المكونات المطحونة حتى تصبح ناعمة.
2. سخني زيت الطهي ، وقلي بهارات الأرض مع الأعشاب الأخرى ، وأوراق الغار ، وأوراق الليمون ، وأوراق الكركم والليمون حتى تفوح رائحته.
3. ضع رؤوس النهاش ، وحرك حتى يتغير لون رأس السمكة. يُضاف 500 مل من حليب جوز الهند الرقيق ، وتُخفّف الحرارة إلى متوسطة. أثناء التقليب باستمرار ، مع التأكد من عدم تكسر حليب جوز الهند ، يُطهى على نار خفيفة لمدة 15 دقيقة.
4. بعد خمسة عشر دقيقة ، ضعي 500 مل من حليب جوز الهند الخفيف المتبقي. أدخل أوراق الريحان واطبخها على نار هادئة مع التحريك ببطء حتى رأس السمكة الناضجة.
5. أضيفي 200 مل من حليب جوز الهند مع التقليب المستمر حتى لا يتكسر الحليب بعد الغليان بلحظات قليلة. كاري من رؤوس النهاش جاهز للتقديم.
6. يقدم كاري الرأس النهاش عادة مع الأرز الساخن وصلصة الفلفل الحار بأسلوب بادانج (سامبال لادو بادانج).
7. الطهي الجيد والتذوق. اتمنى ان يناسب ذوقك شكر

